

# Croque-Madame revisité à l'anglaise

## Entrée

### Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 6 tranches de pain de campagne (grosses boules)
- 3 tranches de jambon fumé ou bacon (ou ressemblants)
- 4 œufs
- 10 g de beurre
- 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g d'emmental râpé
- Huile
- Sel



**Temps de préparation : 20 min**

**Temps de cuisson : 10-15 min**

### Préparation :

1. Coupez le pain en tranche. Enlevez la croûte de chaque tranche.
2. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. A l'aide d'une pince, faire griller les 4 côtés de chaque tranche de pain jusqu'à qu'ils soient légèrement dorés. Astuce : pour aller plus vite, prenez plusieurs tranches à la fois.
3. Préparez les œufs brouillés : battez les 4 œufs et assaisonnez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle. Quand elle est chaude, versez les œufs battus et mélangez continuellement jusqu'à que ce soit cuit. Ajoutez alors 1 cuillère à soupe bombée de crème fraîche et mélangez. Quand c'est complètement incorporé, stoppez la cuisson.
4. Montez les Croque-Madame revisités ainsi : 1 tranche de pain, 1 tranche de jambon fumé ou ressemblants, 1/3 des œufs brouillés, la seconde tranche de pain. Nappez ensuite d'une fine couche de crème fraîche et saupoudrez d'emmental râpé.
5. Enfournez au four préchauffé à 220°C pendant 10-15 minutes, le temps que le fromage gratine.
6. Dégustez !

### Conseils :

- Pourquoi enlever la croûte et faire dorer ensuite pour, en quelques sortes, reformer une croûte : pour obtenir une croûte plus fine, car la croûte originale serait trop dure après cuisson.
- Vous êtes pressés ? Utilisez du pain de mie : pas besoin alors d'enlever la croûte et vous pouvez passer l'étape de dorage du pain dans l'huile. Mais ça ne sera pas aussi bon...